

# Asperatus

## Menu Déjeuner

ENTRÉE + PLAT 30€ - ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38€

Merci de nous signaler toute(s) allergie(s) et/ou intolérance(s) lors de la prise de commande

### ENTRÉES

Tartare de bœuf, seiche, piment et noisette

Mulet noir, crème crue, courgette et fève de tonka +3€

Shiitake et champignon de Paris, pomme verte, parmesan et Miso

### PLATS

Côte de cochon, moule, jus marinière comme un curry rouge et pak choi +5€

Merlu, pil pil, padrons, poudre de verveine et ail confit

Tarte à la tomate, pourpier, figue, crème crue et caramel de tomate

Côte de bœuf pour deux, frites, jus de bœuf, chimichurri

### DESSERTS

Abricot, glace au fromage de chèvre et feuille de Cassis

Fondant au chocolat, crème anglaise à l'olive de Kalamata

Assiette de fromages +2€

Menu de Thomas Coupeau

*Asperatus* VOUS ACCUEILLE DU SAMEDI MIDI AU MERCREDI SOIR,  
EN TERRASSE OU EN SALLE

# Asperatus

Merci de nous signaler toute(s) allergie(s) et/ou intolérance(s) lors de la prise de commande

## APERITIFS

Gnocchi, tarama, lardo di colonata 6€

Crackers, parfait de foie de volaille, prune, piment 6€

Maquereau mariné, vinaigrette à la rose 6€

## ENTREES

Tartare de bœuf, seiche, piment et noisette 11€

Mulet noir, crème crue, courgette et fève de tonka 12€

Shitaké et champignon de Paris, pomme verte, parmesan et Miso 10€

## PLATS

Côte de cochon, moule, jus marinière comme un curry rouge et pak choi 25€

Merlu, pil pil, padron, poudre de verveine et ail confit 24€

Tarte à la tomate, pourpier, figue, crème crue, caramel de tomate 21€

Mac n cheese, cheddar, époisses, IPA 20€

Côte de bœuf pour deux, frites, jus de bœuf, chimichurri 80€

## DESSERTS

Abricot, glace au fromage de chèvre, feuille de cassiss 10€

Fondant au chocolat, crème anglaise à l'olive de Kalamata 11€

Assiette de fromages 12€

Menu de Thomas Coupeau

*Asperatus* VOUS ACCUEILLE DU SAMEDI MIDI AU MERCREDI SOIR,  
EN TERRASSE OU EN SALLE

# Asperatus

## Les Bulles :

|                                  |                           |
|----------------------------------|---------------------------|
| Pétillant                        | coupe 11€/ bouteille 53€  |
| Champagne, Maison Louis Roederer | coupe 20€/ bouteille 100€ |

## Vin Blanc :

|   |                           |
|---|---------------------------|
| Justine Barbou « Touraine »<br>(Sauvignon) Oisly, 2021        | verre 9€/ bouteille 45€   |
| Franck Breton « Les Caillasses »<br>(Chenin) Montlouis, 2021  | verre 8€/ bouteille 40€   |
| Domaine Sanzay « Les Bazilles »<br>(Chenin) Saumur, 2022      | verre 8€/ bouteille 41€   |
| Nicolas Reau « Victoire »<br>(Chenin) Anjou, 2018             | bouteille 62€             |
| Franck Breton « Vieilles Vignes »<br>(Chenin) Montlouis, 2017 | verre 12€ / bouteille 52€ |

## Vin Rosé :

|  |                         |
|--|-------------------------|
| Les frères Rousseau « Noble Joué »<br>(Cinsault, grenache, syrah) Esvres, 2021 | verre 7€/ bouteille 35€ |
|--|-------------------------|



VOUS ACCUEILLE DU SAMEDI MIDI AU MERCREDI SOIR,  
EN TERRASSE OU EN SALLE

# Asperatus

## Vin Rouge :

Franck Breton « Tentation »  
(Grolleau, Cabernet, Côt) Montlouis, 2020

verre 7€/bouteille 36€

Catherine et Pierre Breton « Sénéchal »  
(Cabernet Franc) Bourgueil, 2018

verre 10€/bouteille 48€

Château de Coulaine « Les Picasses »  
(Cabernet Franc) Chinon, 2021

verre 9€/bouteille 45€

Les frères Rousseau « Pinot Noir »  
(Pinot noir) Esvres, 2022

verre 8€/bouteille 40€

Phillippe Alliet « Chinon »  
(Cabernet Franc) Chinon, 2020

bouteille 60 €